WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anleitung sollte auch auf folgender Internetseite verfügbar sein: www.whirlpool.eu

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUßERST WICHTIG

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.

Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.
Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

GEFAHR — **Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.**

WARNUNG — **Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Gefahrenhinweise beschreiben das jeweilige potentielle Risiko und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können.
Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung.
- Die Installation und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage in der Küchenzeile, an die Stromversorgung anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Schließen Sie einen Backofen mit Netzstecker nicht an eine Vielfachsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Verwenden Sie die Induktionsplatte nicht, wenn die Oberfläche gerissen ist. Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur für Modelle mit Induktionsfunktion).
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeglicher andere Art der Nutzung (z. B.: das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß.
  Berühren Sie die Heizelemente nicht.
  Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung der sicheren Gerätenutzung und wenn sie die damit verbundenen Gefahren

verstehen, verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.

- Berühren Sie nicht die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Gebrauch - es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammbaren Materialien, bis alle Geräteteile wieder vollständig abgekühlt sind.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie in das Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb der Bedienblende nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe: es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen oder garen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der innen entsteht, kann zur Explosion des Gefäßes und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Seien Sie bei der Zubereitung von Speisen mit viel Öl oder Fett immer aufmerksam.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) für die Zubereitung von Speisen verwendet werden, muss beachtet werden, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern. Verschüttete Lebensmittel müssen vor dem Reinigungszyklus aus dem Backofeninnenraum entfernt werden (nur für Öfen mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche in der Ofentür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.
- Verwenden Sie keine Alufolie, um die Speisen im Gargefäß abzudecken (nur für Öfen mit denen ein Gargefäß mitgeliefert wird).

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät gemäß den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät entsorgen.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer zuständigen örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor dem Einschieben des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie alle Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Spannung auf dem Typenschild des Geräts muss der Spannung der Netzversorgung entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie niemals direkt Wasser in den warmen Backofen; dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts entstehen würde.
- Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt) und den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen hinsichtlich Ökodesign der EU-Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-1.

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Der Backofen funktioniert nicht:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:

- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
- **WICHTIG:** während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt die Tür verriegelt. Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion").

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

- Zeigt das Display ein „F" und eine Zahl an, setzen Sie sich bitte mit der nächstgelegenen Kundendienststelle in Verbindung. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem Buchstaben "F" folgt.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der unter „Anleitung zur Fehlersuche" beschriebenen Empfehlungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundendienst.
Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten **Kundendienst** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG

WARNUNG

- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Lassen Sie den Backofen vor dem Reinigen auskühlen.**
- **Trennen Sie das Gerät vor Wartungsmaßnahmen von der Stromversorgung.**

Außenoberflächen

ACHTUNG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel unbeabsichtigt mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und einigen wenigen Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

ACHTUNG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Das obere Heizelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) könnte sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, solange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls vorhanden):

ACHTUNG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200 °C laufen
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und benutzen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

PFLEGE

WARNUNG

- **Verwenden Sie Schutzhandschuhe.**
- **Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.**
- **Trennen Sie das Gerät vor Wartungsmaßnahmen von der Stromversorgung.**

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb.1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb.2).

Einsetzen der Tür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken wieder nach hinten.
4. Schließen Sie die Tür.

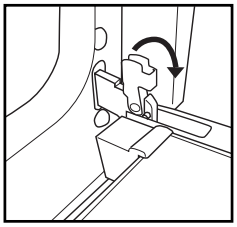


Abb.1

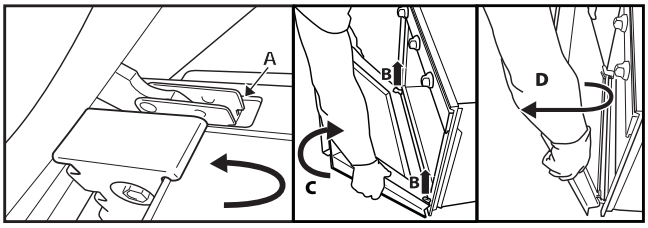


Abb.2

ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb.3).
2. Ziehen Sie das Heizelement (Abb.4) etwas nach vorn und senken Sie es anschließend ab (Abb.5).
3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

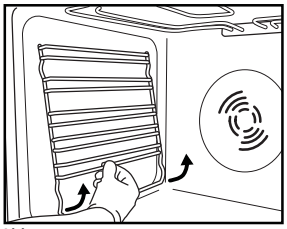


Abb.3

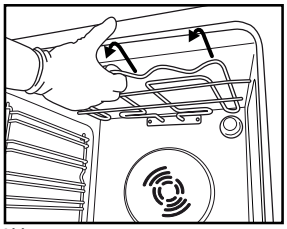


Abb.4

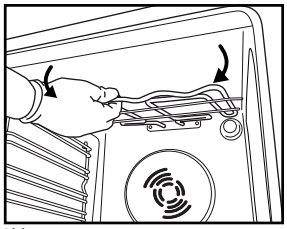


Abb.5

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Zum Auswechseln der hinteren Lampe (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb.6). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf (Abb.7).
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

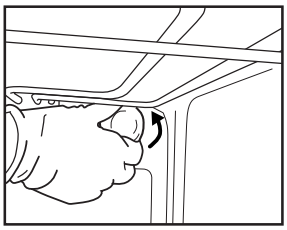


Abb.6

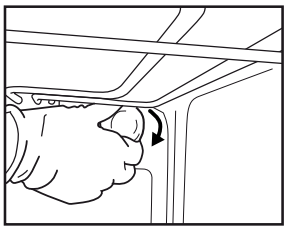


Abb.7

HINWEIS:

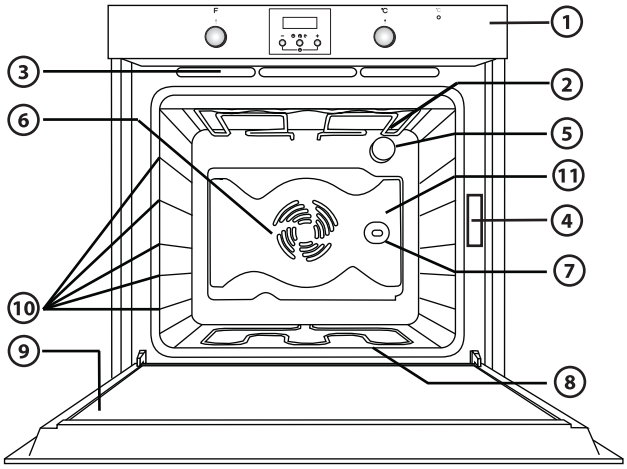
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T300 °C (modellabhängig).
- Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

ACHTUNG:

- **Berühren Sie Halogenlampen nicht mit bloßen Händen, da diese durch Fingerabdrücke beschädigt werden können.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlsystem (falls vorhanden)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Beleuchtung
6. Heißluftsystem (falls vorhanden)
7. Drehspieß (falls vorgesehen)
8. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
9. Tür
10. Position der Einschübe
11. Rückwand

HINWEIS:

- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.
- Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.

PASSENDES ZUBEHÖR

(mitgeliefertes Zubehör siehe Technische Daten)

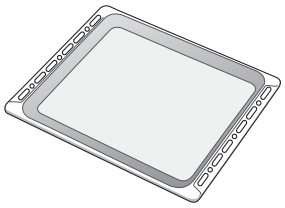


Abb.1

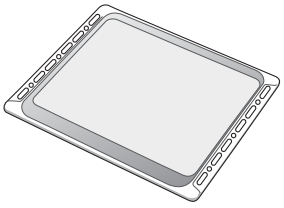


Abb.2

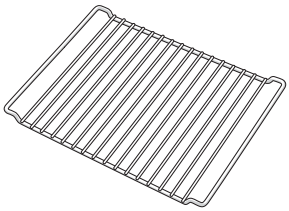


Abb.3

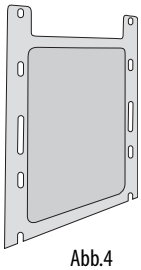


Abb.4

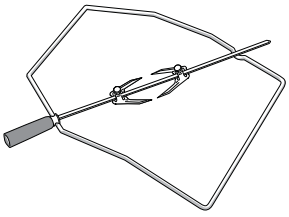


Abb.5

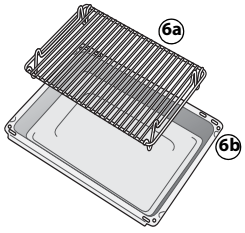


Abb.6

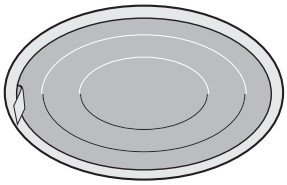


Abb.7

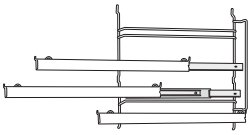


Abb.8

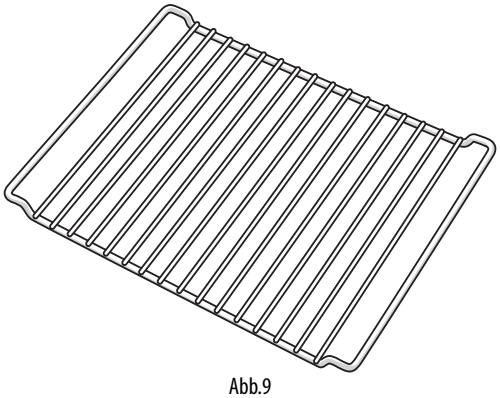


Abb.9

Fettpfanne (Abb.1)

Die Fettpfanne wird für die Zubereitung von z. B. Fleisch und Fisch mit oder ohne Gemüse verwendet und dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken unter dem Rost. Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um Rauchbildung und Fettspritzer zu vermeiden.

Backblech (Abb.2)

Zum Backen von Plätzchen, Kuchen und Pizza.

Rost (Abb.3)

Zum Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr. Der Einschub ist auf jeder Ebene möglich. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben oder unten eingesetzt werden.

Selbstreinigende katalytische Seitenwände (Abb.4)

Die katalytischen Seitenwände sind mit einer feinporigen Beschichtung überzogen, die Fettspritzer absorbiert. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung des Backofens durchzuführen (siehe REINIGUNG).

Drehspieß (Abb.5)

Verwenden Sie den Drehspieß, wie in Abb.9 beschrieben. Siehe auch „Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen“.

Grillpfannensatz (Abb.6)

Dieses Zubehörset besteht aus einem Rost (6a) und einem emaillierten Gargefäß (6b). Das Set wird auf den Rost (3) gesetzt und zusammen mit der Grillfunktion verwendet.

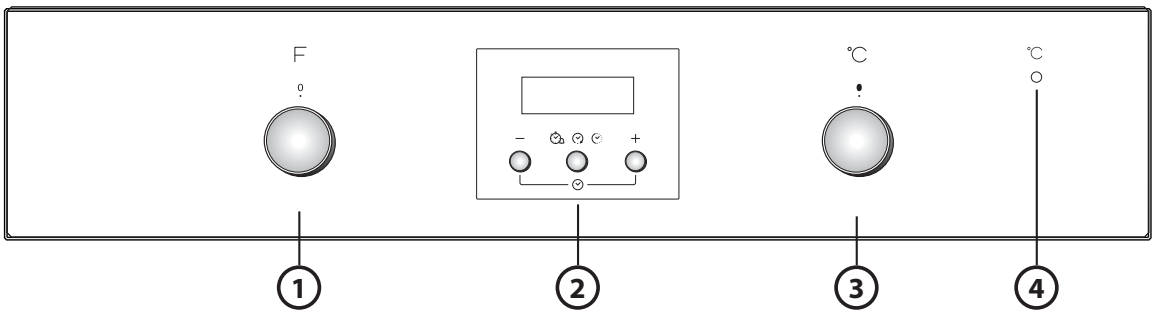
Fettfilter (Abb.7)

Nur für die Zubereitung besonders fettiger Speisen. Haken Sie den Fettfilter in die Öffnungen vor dem Gebläse an der Innenraumrückwand ein. Der Fettfilter ist spülmaschinenfest und darf nicht beim Backen im Heißluftbetrieb eingesetzt werden.

Backauszug (Abb.8)

Hiermit können die Roste und Fettpfannen während des Garens halb herausgezogen werden. Diese sind für alle Zubehörteile geeignet und spülmaschinenfest.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



HINWEIS: Die beiden Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

HINWEIS: Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.

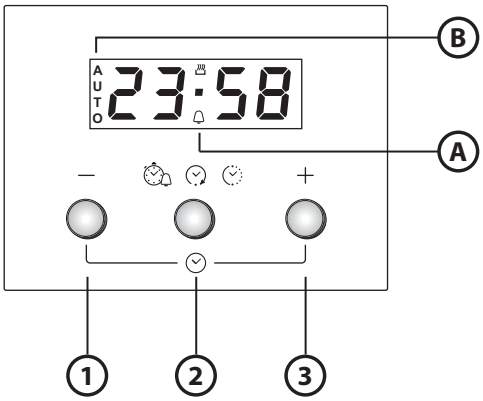
1. Bedienknopf zur Funktionswahl
2. Elektronikprogrammierung
3. Thermostatregler
4. Rote Thermostat-Kontrollleuchte

BETRIEB DES BACKOFENS

- Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion.
  Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
- Drehen Sie den Thermostatknopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur.
  Die Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus.

Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe wieder auf „**0**".

VERWENDUNG DER ELEKTRONIKUHR



1. Taste **-** : zum Verringern des auf dem Display angezeigten Wertes
2. Taste : zur Auswahl der verschiedenen Einstellungen:
   a. Timer
   b. Garzeit
   c. Einstellung Ende der Gar-/Backzeit
3. Taste **+** : zum Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes

A. Das Symbol weist auf die Verwendung der Timerfunktion hin.

B. Das Symbol **AUTO** bestätigt die erfolgreiche Einstellung

Erste Verwendung des Backofens

Uhrzeit und Ton für das akustische Signal einstellen.

Sobald der Backofen an das Stromnetz angeschlossen wird, blinken **AUTO** und 0.00 auf dem Display. Drücken Sie zum Einstellen der Uhrzeit die Tasten - und + gleichzeitig: der Punkt in der Mitte blinkt. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** und **-** ein. Drücken Sie nach Auswahl des gewünschten Wertes die mittlere Taste. Auf dem Display wird „Ton 1" angezeigt. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Tons die Taste –. Drücken Sie nach Auswahl des bevorzugten Tons die mittlere Taste. Gehen Sie zur Änderung der Uhrzeit wie oben beschrieben vor.

Timer einstellen

Halten Sie zum Einstellen des Timers die mittlere Taste gedrückt: Auf dem Display wird 0.00 angezeigt und das Glockensymbol blinkt. Stellen Sie den Timer mit Hilfe der Taste **+** ein (der höchste einstellbare Wert ist 23 Stunden und 59 Minuten). Der Countdown beginnt nach einigen Sekunden. Auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt und die Glocke leuchtet weiterhin auf und bestätigt damit, dass der Timer eingestellt wurde. Drücken Sie die mittlere Taste erneut, um den Countdown anzusehen und diesen ggf. zu ändern.

Einstellen der Garzeit

Drücken Sie nach Auswahl von Garmodus und Temperatur mit Hilfe der Bedienknöpfe die mittlere Taste: Auf dem Display wird 0.00 angezeigt und das Glockensymbol blinkt. Drücken Sie die mittlere Taste erneut: Auf dem Display wird nacheinander dur und 0.00 angezeigt und **AUTO** blinkt. Stellen Sie die Garzeit mit Hilfe der Tasten + und - ein (der höchste einstellbare Wert ist 10 Stunden). Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt und **AUTO** leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf. Drücken Sie die mittlere Taste 2 Sekunden lang und anschließend ein zweites Mal erneut, um die verbleibende Garzeit anzuzeigen und diese ggf. zu ändern. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Symbol ab, der Alarm ertönt und **AUTO** blinkt auf dem Display. Drücken Sie zur Deaktivierung des Alarms eine beliebige Taste. Drehen Sie zum Beenden des Garens den Funktionswahl- und Temperatureinstellknopf auf Null und drücken Sie die mittlere Taste zwei Sekunden lang.

Verzögerung des Garzeitendes

Drücken Sie die mittlere Taste nach Auswahl der Garzeit: auf dem Display blinken nacheinander End, Abschaltzeit und **AUTO** auf. Drücken Sie zur Anzeige der gewünschten Abschaltzeit die Taste + (der Garvorgang kann maximal 23 Stunden und 59 Minuten verzögert werden). Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt, das Symbol schaltet ab und **AUTO** leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf. Drücken Sie die mittlere Taste und anschließend noch zweimal, um das Garzeitende anzuzeigen und dieses ggf. zu ändern. Nach Ablauf des Countdowns leuchtet das Symbol auf und der Backofen fährt mit dem gewählten Garmodus fort.

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN

BETRIEBSART		BESCHREIBUNG
0	**AUS**	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
	BELEUCHTUNG	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
	OBER- UND UNTERHITZE	Diese Betriebsart eignet sich zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie zum Garen möglichst die zweite oder dritte Einschubebene. Diese Funktion eignet sich zum Garen von Tiefkühlfertigkost Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung.
	UMLUFT	Zum Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Diese Funktion eignet sich auch zum Garen auf zwei Ebenen. Falls notwendig, können die Einschubebenen vertauscht werden, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Heizen Sie den Backofen 3- 5 Minuten vor. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben. Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.
	TURBO GRILL	Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten). Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben. Dies hilft, Fettspritzer und Rauchbildung zu vermeiden. Wenden Sie das Fleisch während des Grillens.
	AUFTAUEN	Diese Funktion dient der Beschleunigung des Auftauens von Speisen bei Raumtemperatur. Lassen Sie das Auftaugut verpackt, um es vor Austrocknung zu schützen.

GARTABELLE

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteile
Hefekuchen		Ja	2	160-180	35-55	Rost + Kuchenform
Plätzchen / Törtchen		Ja	3	170-180	15-40	Backblech
Beignets		Ja	3	180	30-40	Backblech
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	3	180-200	20-30	Backblech
Baiser		Ja	3	90	120-130	Backblech
Lamm / Kalb / Rind / Schwein		Ja	2	190-200	90-110	Fettpfanne oder Rost + Auflaufform
Hähnchen / Kaninchen / Ente		Ja	2	190-200	65-85	Fettpfanne oder Rost + Auflaufform
Truthahn / Gans		Ja	2	190-200	140-180	Fettpfanne oder Rost + Auflaufform
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	180-200	50-60	Fettpfanne oder Rost + Auflaufform
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	2	190-200	45-55	Rost + Auflaufform
Brot / Fladenbrot		Ja	2	190-230	15-50	Fettpfanne oder Backblech
Pizza		Ja	2	230-250	7-20	Fettpfanne oder Backblech
Toast		Ja	4	200	2-5	Rost
Gratiniertes Gemüse		Ja	3	200	15-20	Rost + Auflaufform
Fischfilets, -stücke gegrillt		Ja	3	200	30-40	Rost + Auflaufform
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		Ja	4	200	30-50	Rost + Fettpfanne mit Wasser auf der 1. Einschubebene, nach halber Garzeit wenden
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	1	180-200	50-60	Fettpfanne oder Rost + Auflaufform
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	1	180-200	35 -55	Rost + Kuchenform
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Paprika, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	180-200	40-60	Rost + Auflaufform
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	1/ 3	180-190	45-55	Rost + Grillpfanne, Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Pizza / Fladenbrot		Ja	1/3	230-250	12-30	Backblech + Fettpfanne, Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Plätzchen / Törtchen		-	1 /3	170-180	20-40	Backblech + Fettpfanne, Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Beignets		-	1/ 3	180	35-45	Backblech + Fettpfanne, Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen

Rezept	Funktion	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteile
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		-	1/ 3	180-200	20-40	Backblech + Fettpfanne, Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Brathähnchen		-	2	200	55-65	Rost + Fettpfanne mit Wasser auf der 1. Einschubebene
Ofenkartoffeln		-	3	200	45-55	Fettpfanne
Roastbeef roh		-	3	200	30-40	Rost + Fettpfanne mit Wasser auf der 1. Einschubebene
Lammkeule / Schweinshaxe		-	3	200	55-70	Rost + Fettpfanne

HINWEIS: Garzeiten und -temperaturen beziehen sich auf etwa 4 Portionen.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Gartabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen wie in der Gartabelle angegeben. Heizen Sie den Ofen vor, wenn Sie Speisen mit hohem Wassergehalt garen.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei der Verwendung der Funktion „UMLUFT" (falls vorhanden) lassen sich mehrere verschiedene Speisen: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Dessert

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der Funktion „UMLUFT" (falls vorhanden). Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der vorderen Wand einsetzen und ihn auf die entsprechende Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der ersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen, ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Funktion „Aufgehen" (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Aufgehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa eine Stunde.